# Berg-Kugelfeigen - 100% natur

# Kugelfeigen – 100 % naturbelassen – fest und aromatisch – reich an Ballaststoffen

**Kleine feste Shiraz Berg-Kugelfeigen mit besonders feinem Aroma.** Die iranischen Spezialitäten wachsen an Feigenbäumen im trockenen Zagros Gebirge, werden am Baum naturgetrocknet und sind unbehandelt. Die Feigen sind außen fest und innen weich, nicht klebrig wie normal Feigen. Sie eignen sich gut zur Mitnahme auf den Spaziergang oder als Energie- und Vitalstoffsnack beim Wandern und allen Outdoor-Aktivitäten. Einfach ein paar Berg-Kugelfeigen in die Tasche stecken und man ist unterwegs versorgt, ohne dass man eine Verpackung entsorgen oder Müll hinterlassen muss. Diese Trockenfrüchte sind etwas ganz Besonderes – einmal gehabt und Sie werden die Kugelfeigen lieben.

## Vorteile der Topfruits getrockneten Kugelfeigen auf einen Blick

- 100 % Natur, ungeschwefelt, ohne Zusätze oder zugesetzten Zucker
- Rohkost-Qualität
- ballaststoffreich
- vegan, rein pflanzlich
- Wildwuchs

## Was macht unsere getrockneten Bergkugelfeigen besonders?

**Kugelfeigen getrocknet sind mineralstoffreich und ein ausgesprochen basisches Lebensmittel.** Durch den Wasserentzug bei der Trocknung enthalten sie nicht nur viel Fruktose, sondern auch konzentrierte Mikronährstoffe und Ballaststoffe, halten satt und beugen Heißhunger vor – eine ideale vitalstoffreiche Knabberei und Ergänzung des täglichen Speisezettels. Dank natürlicher Süße sind runde Zwergfeigen besser als jede industrielle Süßigkeit.

## Verzehrtipp für Topfruits getrocknete Kugelfeigen

Die **iranischen Feigen** schmecken einfach köstlich und erinnern ein wenig an Karamell. Sie können einfach 2-3 der Minifeigen als Snack knabbern und die natürliche Süße der Früchte genießen. Idealer Snacks fürs Büro, zum Wandern oder einfach Zwischendurch. Natürlich können Sie die Bergfeigen auch geschnitten in ein Müsli oder einen (pflanzlichen) Joghurt geben. Auch die Kombination mit Nüssen wie Mandeln ist denkbar. Wer in einem Salat gerne eine fruchtig-süße Note mag, kann die Bergfeigen auch geschnitten über einen Salat geben.

## Rezept-Tipp mit Topfruits Kugelfeigen: Chia-Pudding mit Berg-Kugelfeigen

### Zutaten für 2 Portionen:

- 30 g Chia Samen
- 250 ml pflanzliche Milch
- 50 g Kugelfeigen
- 1 Prise Zimt
- nach Belieben 3-4 EL pflanzlicher Joghurt
- 1-2 EL Mandeln oder andere Nüsse nach Wahl

**Zubereitung**:

1. Chia Samen mit Milch und Zimt vermischen.
2. Kugelfeigen in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterrühren.
3. Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
4. Am nächsten Morgen Chia-Pudding auf zwei Müslischalen verteilen, mit dem Joghurt und den Mandeln toppen.

## Herkunft der getrockneten Berg-Kugelfeigen

Die iranischen Feigen wachsen im Zagrosgebirgen und werden dort nach **traditioneller, naturnaher Methode angebaut**. Auf künstliche Dünger oder Zusätze wird Verzichtet. Die Früchte werden am Baum sonnengetrocknet und anschließend geerntet. Sie kaufen mit den getrockneten Kugelfeigen also Natur pur.

## Jetzt Berg-Kugelfeigen kaufen & natürliche Süße genießen

**Topfruits**

Die iranischen Feigen sind ein absolutes Muss für Karamell-Liebhaber, denn ihr Geschmack erinnert an die beliebte Süßigkeit. Jedoch handelt es sich bei den Kugelfeigen um ein naturbelassenes Produkt ohne Industriezucker. Die Süße kommt von den Früchten selbst. Wir finden, die kleinen Feigen sind ein idealer Snack für unterwegs.

### Allgemeine Hinweise zu Topfruits getrocknete Kugelfeigen

**Inhalt**: 100 % getrocknete Kugelfeigen
**Lagerung**: kühl, trocken und luftdicht, in einem dicht schließenden Behälter
**Verpackung**: PP-Beutel

Zum Produkt

## Nährwertangaben zum Produkt "Berg-Kugelfeigen - 100% natur"

**Unzubereitet pro 100 g**

| | |
|---|---|
| Brennwert kj | 1271 kj |
| Brennwert kcal | 304 kcal |
| Fett | 2.3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0.3 g |
| Kohlenhydrate | 56 g |
| davon Zucker | 29 g |
| Ballaststoffe | 19.5 g |
| Eiweiß | 4.8 g |
| Salz | 0.025 g |

## Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte unterliegen natürlichen Schwankungen.